

La réhabilitation de la pomme de terre

par Bob Stanley

Chaque année, à la fin de l'été, les fermiers andins en Amérique latine étalent leurs récoltes de pommes de terre en plein air, les laissant exposées à la chaleur solaire durant la journée et au froid durant la nuit. Ils les foulent régulièrement aux pieds de façon à en extraire l'humidité. Après deux ou trois semaines de ce traitement, ils obtiennent ce que l'on appelle le *chuño*, soit une pomme de terre déshydratée que l'on pourrait qualifier de "pomme de terre instantanée".

La méthode de production du *chuño* est l'une des nombreuses méthodes traditionnelles de préservation de la pomme de terre actuellement étudiées par un groupe d'experts en alimentation du Centre international de la pomme de terre (CIP) au Pérou. Cette étude a pour but la mise au point d'une méthode de traitement de la pomme de terre qui soit à la fois simple et peu coûteuse et qui permette de faire de la pomme de terre une source alimentaire supplémentaire pour les peuples des pays en voie de développement des régions tropicales.

Fondé voici cinq ans, le CIP a deux objectifs principaux: accroître la capacité de rendement et l'efficacité de production dans les pays en voie de développement où la pomme de terre est cultivée, et élargir la zone écologique d'adaptabilité de la pomme de terre de façon à y inclure les basses régions tropicales fortement peuplées. L'un des premiers travaux du CIP a été d'instituer un important programme — reliant en un réseau plusieurs centres régionaux — en vue de rassembler les connaissances et les données relatives à la pomme de terre, de diffuser les résultats de la recherche dans ce domaine, enfin de fournir des possibilités de formation aux jeunes chercheurs.

La création de ce réseau de recherches est parfaitement justifiée si l'on considère que la pomme de terre constitue — avec le blé, le maïs et le riz — l'une des quatre principales cultures vivrières mondiales. Ceci s'explique surtout en raison de sa popularité et de son développement intensif dans les régions tempérées du nord car la pomme de terre ne joue, dans les pays tropicaux, qu'un rôle secondaire dans l'alimentation.

Une autre des premières réalisations du CIP a été de corriger un certain nombre de fausses idées à l'encontre de la pomme de terre que beaucoup de gens considèrent comme une source d'hydrates de carbone et guère plus. En fait, d'après les chercheurs du CIP, des essais comparatifs ont démontré que la pomme de terre produit en moyenne plus de calories, de protéines, de vitamines et de minéraux que tout autre grande céréale, racine ou tubercule. En outre, les experts du CIP s'accordent à déclarer que la protéine de la pomme de terre est généralement d'une qualité supérieure à celle de nombreuses autres protéines végétales et estiment que sa variabilité génétique est suffisante pour permettre la mise au point de nouvelles variétés d'une teneur accrue en protéines de haute qualité.

Actuellement, environ 50 pour cent des gens qui vivent dans les pays tropicaux en voie de développement habitent des régions convenant à la culture de la pomme de terre. Si l'on parvient, ainsi qu'on l'espère, à mettre au point de nouvelles variétés adaptables à la culture dans les basses terres tropicales où, jusqu'ici, la pomme de terre pousse difficilement, le

potentiel de ce tubercule en tant que source d'alimentation dans ces régions serait considérablement accru.

Selon le Dr R. L. Sawyer, directeur général du CIP, le potentiel de la pomme de terre justifie un effort collectif en vue d'augmenter sa production dans les pays en voie de développement.

Certains points restent cependant difficiles à résoudre, étant donné la nature périssable de la pomme de terre. Les problèmes d'entreposage, de transport et de commercialisation qui, déjà considérables dans les régions tempérées où ils entraînent d'importantes fluctuations saisonnières des prix, deviennent pratiquement insurmontables dans les basses terres tropicales, plus chaudes et plus humides, où ils font de la pomme de terre une denrée de luxe.

Les solutions comme la construction d'entrepôts frigorifiques ou d'usines de déshydratation de type occidental ne répondent guère aux besoins du petit exploitant ou de la communauté agricole. Ce qu'il faut, c'est mettre au point une méthode de déshydratation peu coûteuse, pratique et consommant peu d'énergie, qui permettrait de conserver les pommes de terre d'une année à l'autre.

C'est là le but essentiel du nouveau projet entrepris par le CIP avec l'aide du CRDI. Au cours des deux prochaines années, des efforts massifs seront consacrés à l'étude d'une méthode de traitement satisfaisant à tous ces critères, sans diminuer pour autant la valeur nutritive de la pomme de terre et facilement adaptable à toutes les échelles de la production.

Les experts ont déjà commencé de se pencher sur les méthodes traditionnelles utilisées par les fermiers andins. Malheureusement, si la méthode de production du *chuño* permet de conserver assez longtemps la pomme de terre, elle en réduit considérablement la valeur nutritive et s'oppose donc, ainsi que d'autres méthodes, à l'un des critères fondamentaux de ce projet.

L'usage d'agents naturels tels que l'énergie solaire sera toutefois soigneusement examiné dans le but d'évaluer le potentiel de ces agents pour le séchage de la pomme de terre et le chauffage de l'eau utilisée pour échauffer le tubercule afin d'en prévenir le brunissement.

Un autre critère important à signaler: l'acceptabilité du produit final par les consommateurs.

La mise au point d'une "super" pomme de terre résistante aux conditions ingrates des sols tropicaux ne suffit pas bien sûr à résoudre le problème de la crise alimentaire mondiale, mais peut y contribuer. Pour reprendre les termes du Dr Sawyer:

"L'impérieuse nécessité de pourvoir d'urgence aux besoins alimentaires des populations sans cesse croissantes des pays tropicaux se fera de plus en plus absolue. Aucun effort ne doit être négligé dans le cadre de la recherche en vue de résoudre ce problème et, dans ce sens, la pomme de terre mérite une attention particulière et une étude approfondie.

Il est urgent de trouver une solution aux problèmes d'entreposage et de transport des pommes de terre, qui contribuent à l'instabilité de l'offre et de la structure des prix et représentent un obstacle majeur, surtout dans les pays tropicaux.